

ALCANCE DE ACREDITACIÓN
COGUANOR NTG ISO/IEC 17 025, 1ª revisión

FQB Laboratorios
Laboratorio de Análisis

Contactos;

Licenciada Luisa Fernanda Barrientos

Licenciada Rina Orellana

Dirección: Carretera a Canalitos 21-96 Zona 17, Lomas del Norte, Guatemala**Teléfono:** (502) 2256-4117**Código de Acreditación:** OGA-LE-018-07

Acreditado desde: 2007-06-11

Vigencia de la Acreditación: 2020-01-17

ENSAYO	METODO REFERENCIA	ITEM DE ENSAYO	UNIDADES	RANGO
Recuento aeróbico en placa	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, American Public Health Association (APHA) , 5ta. Ed 2015, Cap. 6 (6.5236) y Cap. 8 (8.72)	Alimentos, Superficies	UFC/g o ml (según sea el caso)	<10-1*10 ⁸ UFC/g o ml (según sea el caso)
Recuento de coliformes totales con VRB para coliformes no estresados ni dañados	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, American Public Health Association (APHA) , 5ta. Ed 2015, Cap. 9 (9.72 y 9.73)	Alimentos, Superficies	UFC/g o ml (según sea el caso)	<10-1*10 ⁸ UFC/g o ml (según sea el caso)
Prueba presuntiva para coliformes; prueba confirmatoria para coliformes; prueba para coliformes fecales con caldo EC; prueba “completada” para E. coli	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, American Public Health Association (APHA) , 5ta. Ed 2015, Cap. 6 (6.53) y Cap.9 (9.71-72, 9.8, 9.91-92)	Alimentos	NMP/g o ml (según el caso)	<3 >11000 NMP/g o ml
Prueba para confirmación de Escherichia coli	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, American Public Health Association (APHA) , 5ta. Ed 2015, Cap. 6 (6.53) y Cap.9 (9.71-72, 9.8, 9.91-92)	Alimentos, Superficies	Positivo Negativo	No aplica

ENSAYO	METODO REFERENCIA	ITEM DE ENSAYO	UNIDADES	RANGO
Técnica estándar de fermentación por tubos múltiples para coliformes totales, fecales y <i>Escherichia coli</i> en agua	Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water, método 9221 B, C, D, E, F, edición, 2005, pág. 9-9-59.	Agua Potable y Aguas Residuales	mg/L	<p><1,1 >23000 NMP/100 ml (aguas tratadas) <1,8 >16000 NMP/100 ml (aguas sin tratar)</p> <p>No detectable en 100 ml</p>
Recuento de Mohos y Levaduras	Compendium of methods for the microbiological examination of foods. American Public Health Association (APHA), 2001, Fourth edition. Capítulo 21 (21.51)	Alimentos, ambientes, superficies	<p>UFC/g UFC/ml UFC/m²</p> <p>(UFC/56cm²/15 min)</p>	<50-1.5x10 ⁴
Recuento de <i>S. aureus</i>	Compendium of methods for the microbiological examination of foods. American Public Health Association (APHA), 2015, Fifth edition. 39.63, 39.64 y 39.66	Productos alimenticios	<p>UFC/g UFC/ml</p>	<10 a 1 x10 ⁸ UFC/ml o mg
Detección de <i>Salmonella spp.</i>	Compendium of methods for the microbiological examination of foods. American Public Health Association (APHA), 2015, Fifth edition. Cap. 36	<p>Productos cárnicos y sustitutos, cocidos y crudos incluyendo pollo.</p> <p>Productos lácteos Mezclas en polvo incluyendo gelatinas, levadura, caseína láctica y harina de soya.</p> <p>Huevos y productos que contengan huevo incluyendo fideos, masas y espagueti.</p> <p>Ensaladas preparadas que incluyan atún,</p>	Detectable / No detectable en: 25g, 25ml	No aplica

ENSAYO	METODO REFERENCIA	ITEM DE ENSAYO	UNIDADES	RANGO
		queso, jamón. Crustáceos como camarón cangrejo, langosta y pescado. Vegetales y frutas incluyendo hojas verdes, coco y retoños de alfalfa. Producto listo para consumir Superficies Especies Dulces y coberturas dulces incluyendo chocolate.		
Detección de <i>Listeria</i> spp. Identificación de <i>L. monocytogenes</i>	Compendium of methods for the microbiological examination of foods. American Public Health Association (APHA), 2015, Fifth edition. Cap.35	Productos cárnicos incluyendo aves de corral Productos lácteos incluyendo quesos y helados Mariscos Vegetales y frutas Productos listos para consumir Superficies	Detectable / No detectable en: 25g o 25ml	No aplica
Sólidos totales en suspensión secados entre 103-105° C.	Método 2540 D Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water, 22 ^a edición, 2012, págs. 2-66.	Agua Potable y Aguas Residuales	mg/L	2,5- 200 mg de residuo /L
Sólidos sedimentables Método volumétrico	Método Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water. 22 ^a edición, 2012, pág. 2-67 y 2-68.	Aguas Residuales	ml/L	0,1-1000 ml/L
Demanda bioquímica de oxígeno (DBO). Método respirométrico	Instructivo de Merck. Instrumentos para medir demanda biológica de oxígeno. Línea Oxitop	Aguas Residuales	mg/L	0- 4000000 mg/L

ENSAYO	METODO REFERENCIA	ITEM DE ENSAYO	UNIDADES	RANGO
	para DBO. W.T.W. (Análogo a método 5210 D Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water. . 22 ^a edición, 2012, págs. 5-13 a 5-16, 5-3.			
Demanda química de oxígeno (DQO). Reflujo cerrado, método colorimétrico	Método Spectroquant DQO 1.14555.0001 Merck. (500 a 10,000 mg/L de DQO) (Análogo al método 5220 D Standard Methods for the Examination of water and Waste Water. 22 ed. 2012, Págs. 5-19 y 5-21)	Aguas Residuales	mg/L	500-1000000 mg/L
Potencial hidrógeno (pH) método electrométrico	Método 4500-H+ B Standard Methods for the Examination of water and Waste Water. 22 ^a edición, 2012, págs. 4-91 a 4-95, 4-2.	Agua Potable y Aguas Residuales	---	0- 14

ENSAYO	METODO REFERENCIA	ITEM DE ENSAYO	UNIDADES	RANGO
Recuento aeróbico en placa	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 4 ed. 2001, metodología cap. 7 y cap. 6 numeral 6.33, pág. 54-58.	Alimentos, Superficies	UFC/g o ml (según sea el caso)	<10-1*10 ⁸ UFC/g o ml (según sea el caso)
Recuento de coliformes totales con VRB para coliformes no estresados ni dañados	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 4 ed. 2001, metodología 8.73, pág.75	Alimentos, Superficies	UFC/g o ml (según sea el caso)	<10-1*10 ⁸ UFC/g o ml (según sea el caso)
Prueba presuntiva para coliformes; prueba confirmatoria para coliformes; prueba para coliformes fecales con caldo EC; prueba "completada" para E. coli	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 4 ed. 2001, metodología 8.71, 8.72, 8.81, 8.91, págs. 75 y 76.	Alimentos	NMP/g o ml (según el caso)	<3 >11000000 NMP/g o ml
Prueba para confirmación de Escherichia coli	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 4 ed. 2001, metodología 8.92, pág.76-77.	Alimentos, Superficies	Positivo Negativo	No aplica
Técnica estándar de fermentación por tubos múltiples para coliformes totales, fecales y Escherichia coli en agua	Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water, método 9221 B, C, E, F, edición, 2005, pág. 9- 9-59.	Agua Potable y Aguas Residuales	mg/L	<1,1 >23000 NMP/100 ml (aguas tratadas) <1,8 >1600000 NMP/100 ml (aguas sin tratar)
Sólidos totales en suspensión secados entre 103-105° C.	Método 2540 D Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water. edición, 2005, págs. 2-58.	Agua Potable y Aguas Residuales	mg/L	2,5- 20000 mg de residuo
Sólidos sedimentables Método volumétrico	Método Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water. 21a edición, 2005, pág. 2-59 y 2-60.	Aguas Residuales	ml/L	0,1-1000 ml/L
Demanda bioquímica de oxígeno (DBO). Método respirométrico	Instructivo de Merck. Instrumentos para medir demanda biológica de oxígeno. Línea Oxitop para DBO. W.T.W. (Análogo a método 5210 D Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water. edición, 2005, págs. 5- 5-13.	Aguas Residuales	mg/L	0- 4000000 mg/L

ENSAYO	METODO REFERENCIA	ITEM DE ENSAYO	UNIDADES	RANGO
Demanda química de oxígeno (DQO). Reflujo cerrado, método colorimétrico	Método Spectroquant DQO 1.14555.0001 Merck. (10,000 mg/L de DQO)	Aguas Residuales	mg/L	500-1000000 mg/L
Potencial hidrógeno (pH) método electrométrico	Método 4500-H+ B Standard Methods for the Examination of water and Waste Water. edición, 2005, Págs. 4- 4-94.	Agua Potable y Aguas Residuales	---	0- 14
Recuento de Mohos y Levaduras	Compendium of methods for the microbiological examination of foods. American Public Health Association (APHA), 2001, Fourth edition. Capítulo 20, numeral 20.52 y 20.53, 3.71	Alimentos, ambientes, superficies	UFC/g UFC/ml UFC/m ² (UFC/56cm ² / 15 min)	<10-1.5x10 ⁴
Recuento de S.aureus	Compendium of methods for the microbiological examination of foods. American Public Health Association (APHA), 2015, Fifth edition.39 .63, 39.64 y 39.66	Productos Alimenticio s	UFC/g UFC/ml	<10 a 1 x10 ⁸ UFC/ml o mg
Detección de Salmonella spp.	Compendium of methods for the microbiological examination of foods. American Public Health Association (APHA), 2015, Fifth edition. Cap. 36	Productos cárnicos cocidos y crudos incluyendo pollo. Productos lácteos Mezclas en polvo incluyendo gelatinas, levadura, caseína láctica y harina de soya. Huevos y productos que contengan huevo incluyendo fideos, masas y espagueti. Ensaladas preparadas que incluyan atún, queso,	Detectable / No detectable en: 25g, 25ml o por cm ²	No aplica

ENSAYO	METODO REFERENCIA	ITEM DE ENSAYO	UNIDADES	RANGO
		jamón Crustaseos como camarón cangrejo, langosta y pescado. Vegetales y frutas incluyendo hojas verdes, coco y retoños de alfalfa. Producto listo para consumir Especies Dulces y coberturas dulces incluyendo chocolate Superficies		
Detección de Listeria spp. Identificación de L. monocytogenes	Compendium of methods for the microbiological examination of foods. American Public Health Association (APHA), 2015, Fifth edition. Cap.35	Productos cárnicos Productos lácteos incluyendo quesos y helados Mariscos Vegetales y frutas Productos listos para consumir Superficies	Detectable / No detectable en: 25g, 25ml o por cm2	No aplica

-ULTIMA LÍNEA-

Más información:

Oficina Guatemalteca de Acreditación

Sistema Nacional de Calidad

Ministerio de Economía

PBX (502) 2247-2600

www.oga.org.gt

info-oga@mineco.gob.gt

info@oga.org.gt